

POWERED BY **Dialog**

Espresso coffee machine has spring biased to hold valve body in open position; valve body is moved in closing direction against spring bias force by coffee drink under pressure

Patent Assignee: FIANARA INT BV; SCHMED A

Inventors: SCHMED A

Patent Family

Patent Number	Kind	Date	Application Number	Kind	Date	Week	Type
EP 1133944	A2	20010919	EP 2001810151	A	20010215	200163	B
US 20010022138	A1	20010920	US 2001795755	A	20010228	200163	
AU 200123109	A	20010920	AU 200123109	A	20010220	200164	
CA 2340543	A1	20010915	CA 2340543	A	20010313	200167	
HU 200100896	A2	20010928	HU 2001896	A	20010226	200168	
BR 200100980	A	20011016	BR 2001980	A	20010314	200170	
JP 2001275839	A	20011009	JP 200174114	A	20010315	200174	
CN 1313065	A	20010919	CN 2001111721	A	20010315	200202	
SG 87206	A1	20020319	SG 2001932	A	20010220	200234	
US 6382083	B2	20020507	US 2001795755	A	20010228	200235	
AU 759650	B	20030417	AU 200123109	A	20010220	200333	
RU 2214147	C2	20031020	RU 2001106949	A	20010314	200380	

Priority Applications (Number Kind Date): CH 2000490 A (20000315)

Patent Details

Patent	Kind	Language	Page	Main IPC	Filing Notes
EP 1133944	A2	G	12	A47J-031/46	
Designated States (Regional): AL AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LT LU LV MC MK NL PT RO SE SI TR					
US 20010022138	A1			A47J-031/00	
AU 200123109	A			A47J-031/24	
CA 2340543	A1	E		A47J-031/24	
HU 200100896	A2			A47J-031/00	
BR 200100980	A			A47J-031/40	
JP 2001275839	A		9	A47J-031/00	
CN 1313065	A			A47J-031/00	
SG 87206	A1			A47J-031/40	
US 6382083	B2			A47J-031/06	
AU 759650	B			A47J-031/24	Previous Publ. patent AU 200123109

RU 2214147	C2		A47J-031/40
------------	----	--	-------------

Abstract:

EP 1133944 A2

NOVELTY The machine has a brewing chamber for holding and brewing coffee powder, a valve (12) between the chamber and a drink outlet with a spring-loaded valve body (21) movable relative to a valve seat and an arrangement for varying the flow rate of coffee drink through the valve. The spring (29) is biased to hold the valve body in the open position and the body is moved in the closing direction against spring bias force by coffee drink under pressure.

DETAILED DESCRIPTION INDEPENDENT CLAIMS are also included for the following: a valve arrangement for an espresso coffee machine.

USE Espresso coffee machine.

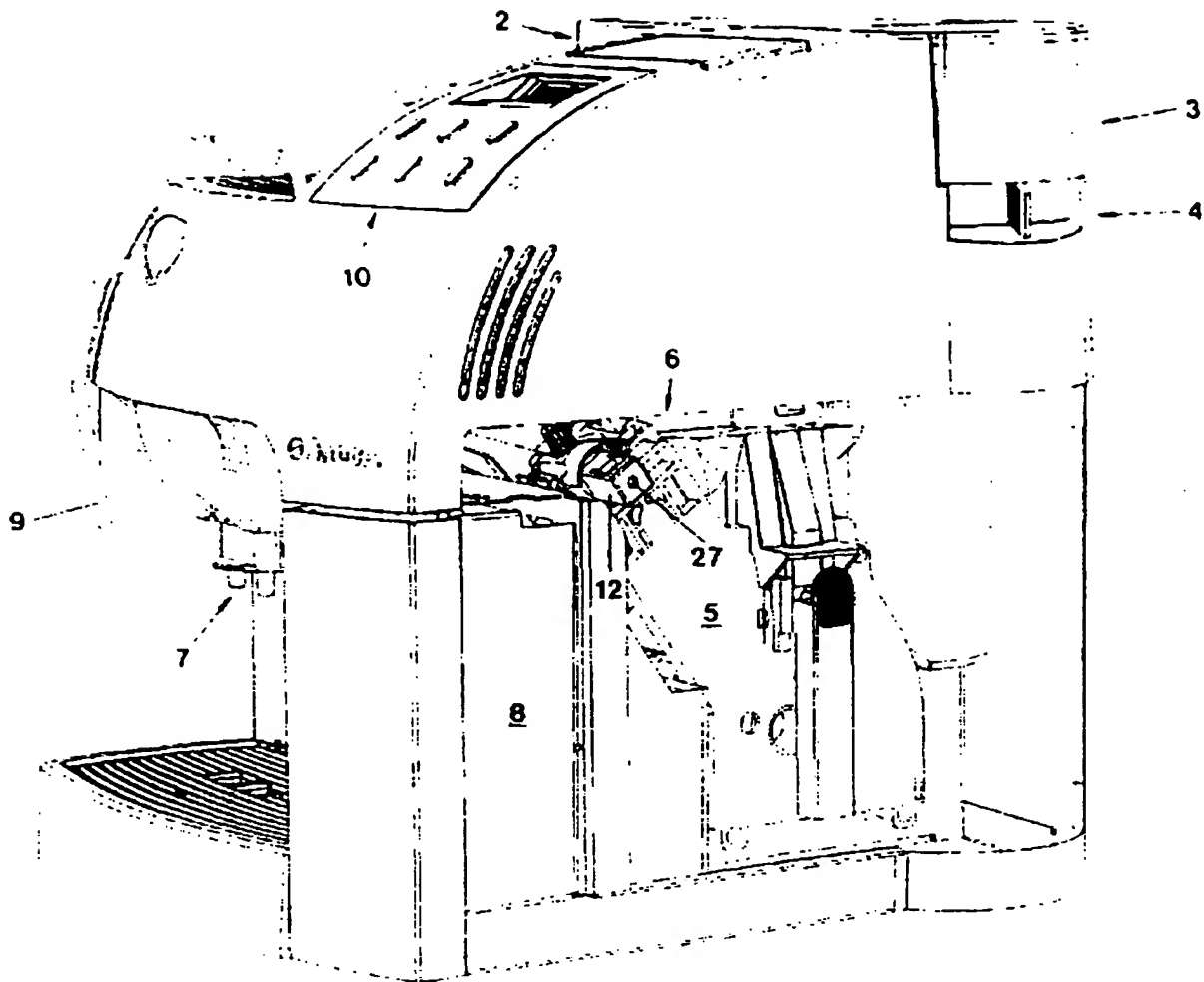
ADVANTAGE Enables the user to have a direct influence on the quantity of coffee to be brewed per unit time.

DESCRIPTION OF DRAWING(S) The drawing shows a schematic sectional representation of a valve valve (12)

spring-loaded valve body (21)

spring (29)

pp; 12 DwgNo 2/6



Derwent World Patents Index
© 2004 Derwent Information Ltd. All rights reserved.
Dialog® File Number 351 Accession Number 14075143

BEST AVAILABLE COPY

(19)



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11)

EP 1 133 944 A2

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:
19.09.2001 Patentblatt 2001/38

(51) Int Cl.7: **A47J 31/46**

(21) Anmeldenummer: 01810151.9

(22) Anmeldetag: 15.02.2001

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU
MC NL PT SE TR**
Benannte Erstattungsstaaten:
AL LT LV MK RO SI

(72) Erfinder: **Schmed, Arthur**
8635 Ober-Dürnten (CH)

(74) Vertreter: **Rottmann, Maximilian R.**
c/o Rottmann, Zimmermann + Partner AG
Glattalstrasse 37
8052 Zürich (CH)

(30) Priorität: 15.03.2000 CH 4902000

(71) Anmelder: **FIANARA INTERNATIONAL B.V.**
1079 LH Amsterdam (NL)

(54) **Espressokaffeemaschine**

(57) Es wird eine Espressokaffeemaschine (1) vorgeschlagen, bei der zwischen der Brühkammer (6) und dem Getränkeauslass (7) eine Ventileinrichtung (12) angeordnet ist. Die Ventileinrichtung (12) weist einen relativ zu einem Ventilsitz (18) verschiebbaren, federbelasteten Ventilkörper (21) auf. Der Ventilkörper ist mittels einer Feder (29) vorgespannt und vom unter Druck stehenden Kaffeegetränk entgegen der Vorspannkraft der Feder (29) verschiebbar. Zudem sind Mittel (27, 28) zum

Verändern der Vorspannkraft der Feder (29) vorgesehen. Durch diese Ausbildung kann der Benutzer direkt Einfluss auf die pro Zeiteinheit aufzubühende Menge an Kaffee nehmen. Zudem wird das in der Brühkammer aufgenommene Kaffeepulver im Rahmen dieser Vorgabe vom Brühwasser mit einer weitgehend konstanten Durchflussrate durchströmt und zwar unabhängig von der Menge und Korngrösse des in der Brühkammer aufgenommenen Kaffeepulvers.

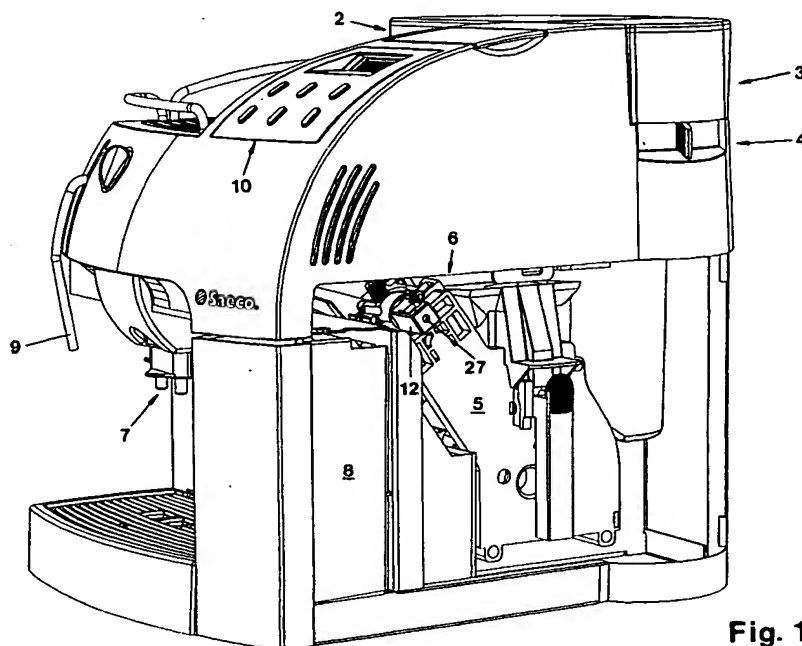
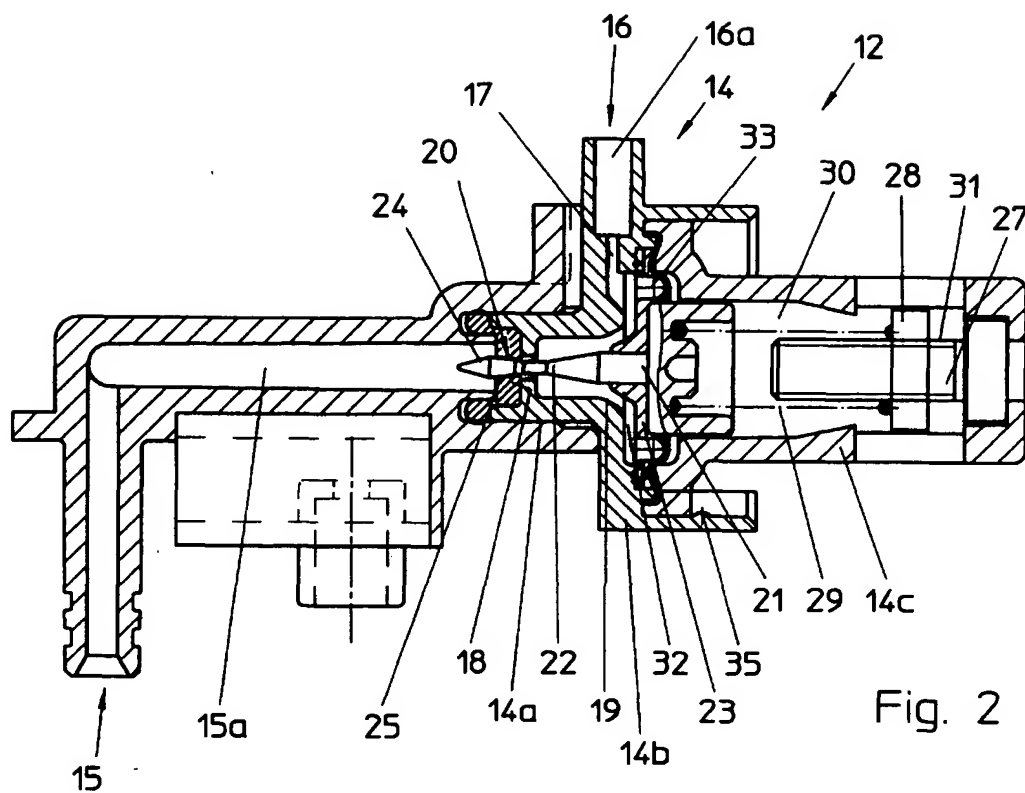


Fig. 1

EP 1 133 944 A2



Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft eine Espresso-Kaffeemaschine nach dem Oberbegriff des Anspruchs 1.

[0002] Unter einer Espresso-Kaffeemaschine ist im vorliegenden Fall eine Kaffeemaschine zu verstehen, bei der das in einer Brühkammer oder in einem Siebhalter aufgenommene Kaffeepulver vom Brühwasser unter Druck durchströmt wird. Bei neueren Espresso-Kaffeemaschinen besteht inzwischen die Möglichkeit, dass der Benutzer die zum Aufbrühen eines Kaffees verwendete Menge an Kaffeepulver sowie den Mahlgrad einstellen kann. Durch diese Variationsmöglichkeiten ergeben sich jedoch insofern Probleme, da damit auch der Druckabfall des in der Brühkammer durchströmenden Brühwassers beeinflusst wird. Naturgemäss ist der Druckabfall umso höher, je grösser die Menge an Kaffeepulver ist und je feiner der Kaffee gemahlen ist. Umgekehrt nimmt der Druckabfall ab, wenn die Kaffeemenge reduziert wird und das Kaffeepulver gröber gemahlen wird. Daneben hängt dieser Druckabfall jedoch auch noch von weiteren, vom Benutzer nicht beeinflussbaren Parametern wie beispielsweise dem Verdichtungsgrad des Kaffeepulvers ab. Durch die genannten Parameter wird natürlich auch die Durchflussrate des Brühwassers durch das Kaffeepulver und damit Ausströmgeschwindigkeit des aufgebrühten Kaffees beeinflusst, was dazu führen kann, dass der Kaffee, je nach Konstellation, von sehr langsam bis sehr schnell ausströmt, ohne dass der Benutzer direkt darauf Einfluss nehmen kann.

[0003] So haben Studien beispielsweise gezeigt, dass sich die Kaffeetrinkgewohnheiten in nördlichen Ländern von denen in südlichen Ländern grundsätzlich unterscheiden. In südlichen Ländern wird ein Kaffeegetränk bevorzugterweise in Form eines Espresso zubereitet, währenddem in nördlichen Ländern mehrheitlich Milchkaffee oder Cappuccino getrunken wird. Aus besagten Studien geht auch hervor, dass in südlichen Ländern ein Qualitätsmerkmal bei der Zubereitung eines Espressos darin gesehen wird, dass dieser sehr langsam in die Espressotasse strömt, währenddem in den nördlichen Ländern vornehmlich eine schnelle Zubereitung des Kaffeegetränks im Vordergrund steht, zumal das Volumen bei einem Milchkaffee um ein Mehrfaches grösser ist als bei einem Espresso. Da bei einer tiefen Durchflussrate die Verweilzeit des Brühwasser in der Brühkammer naturgemäss länger ist als bei einer hohen Durchflussrate, wird mit einer tiefen Durchflussrate auch eine bessere Extraktion des Kaffeepulvers bewirkt. Damit ist auch erklärbar, warum die Durchflussrate einen Einfluss auf den Geschmack des zubereiteten Kaffees hat. Die Durchflussrate des Brühwassers durch das in der Brühkammer aufgenommene Kaffeepulver kann bei den bekannten, gattungsgemässen Kaffeemaschinen vom Benutzer jedoch bis anhin nur indirekt, beispielsweise über den Mahlgrad, beeinflusst werden.

[0004] Für die genannten Espresso-Kaffeemaschinen sind jedoch beispielsweise Ventileinrichtungen be-

kannt, welche dazu ausgebildet sind, den Druck in der Brühkammer zu erhöhen, so dass beim Ausfliessen des Kaffeegetränks ein Schaum erzeugt wird, der sich auf der Oberfläche des fertigen Kaffees niederschlägt. Allerdings haben diese Ventile in bezug auf die Durchflussrate des Brühwassers durch das in der Brühkammer aufgenommene Kaffeepulver nur insofern einen Einfluss, dass sie den Gegendruck in der Brühkammer erhöhen und damit die Durchflussrate in jedem Fall herabsetzen.

[0005] Ein derartiges Ventil ist beispielsweise aus der DE 30 35 157 bekannt. Darin wird ein Brühkopf für eine Espresso-Kaffeemaschine offenbart, der mit einem Siebeinsatz für das Kaffeepulver versehen ist. Am Auslass dieses Siebeinsatzes ist ein federbelastetes Rückschlagventil angeordnet, mittels welchem der Druck im Brühkopf soweit erhöht wird, dass der Kaffee unter Schaumbildung austritt.

[0006] Im weiteren ist aus der EP 0 542 045 eine Kaffeebrühvorrichtung bekannt, bei der am Auslass der Brühkammer ein Ventil angeordnet ist, dessen Ventilkörper entgegen der Austrittsrichtung des Kaffees vorgespannt ist. Der Ventilkörper kann von dem aus der Brühkammer austretenden Kaffee entgegen der Vorspannkraft des Ventilkörpers verschoben werden. Mit dieser Ausgestaltung soll ein Gegendruck von ca. 1 bar erzeugt und ein haltbarer Schaum auf der Oberfläche des gebrühten Kaffees sichergestellt werden.

[0007] Auch aus der CH 668 543 ist eine gattungsgemässe Espresso-Kaffeemaschine bekannt, bei der am Auslass der Brühkammer ein federbelastetes Kugelventil vorgesehen ist. Mit diesem Kugelventil soll wiederum der Druck in der Brühkammer erhöht werden, um die Schaumbildung des ausfliessenden Kaffeegetränks zu verbessern.

[0008] Schliesslich ist aus der EP 0 726 053 eine Vorrichtung zum Ausgeben eines Kaffeegetränks bekannt, bei der im Abführkanal eines Filterbehälters zur Aufnahme des Kaffeepulvers ein Sperrventil angeordnet ist. Dieses Sperrventil ist mit einem Sperrelement versehen, das durch ein elastisches Mittel an einem Dichtsitz gehalten wird. Zwischen dem Sperrelement und dem Dichtsitz wird ein geschlossener Spalt gebildet, in dem sich die vom Kaffeepulver freigegebenen Feststoffteilchen ansammeln können, um einen Stopfen zu bilden. Sobald ein vorbestimmter Druck im Filterbehälter aufgebaut ist, wird das Sperrelement entgegen der Federkraft des elastischen Mittels verschoben, so dass sich der zwischen dem Sperrelement und dem Dichtsitz bestehende Spalt vergrössert und nach unten hin öffnet, wodurch der Stopfen freigegeben wird und die Extraktflüssigkeit nach unten abfliessen kann. Durch diese Ausbildung soll ein möglichst vollständiges Extrahieren des Kaffeepulvers ermöglicht werden.

[0009] Ausgehend vom bekannten Stand der Technik besteht die Aufgabe der vorliegenden Erfindung darin, eine Espresso-Kaffeemaschine der im Oberbegriff des Anspruchs 1 genannten Art derart auszubilden, dass

der Benutzer direkt Einfluss auf die pro Zeiteinheit aufzubühende Menge an Kaffee nehmen kann, wobei das in der Brühkammer aufgenommene Kaffeepulver im Rahmen dieser Vorgabe vom Brühwasser mit einer weitgehend konstanten Durchflussrate durchströmt werden soll und zwar möglichst unabhängig von der Menge und Korngrösse des in der Brühkammer aufgenommenen Kaffeepulvers.

[0010] Diese Aufgabe wird durch die im Kennzeichen des Anspruchs 1 angeführten Merkmale gelöst.

[0011] Indem Mittel zum Verändern der pro Zeiteinheit durch die Ventileinrichtung strömenden Menge an Kaffeegetränk vorgesehen sind kann der Benutzer direkt Einfluss auf die absolute Durchflussrate des Brühwassers durch das in der Brühkammer aufgenommene Kaffeepulver und damit auf die pro Zeiteinheit aufgebühete Menge Kaffee nehmen. Da die Ventileinrichtung zudem als Regelventileinrichtung ausgebildet ist, bei der die Feder bestrebt ist, den Ventilkörper in der Offenstellung zu halten und der Ventilkörper vom unter Druck stehenden Kaffeegetränk entgegen der Vorspannkraft der Feder in Schliessrichtung verschiebbar ist, kann mit der beschriebenen Regelventileinrichtung auch die relative Durchflussrate innerhalb eines gewissen Rahmens konstant gehalten. Es versteht sich, dass die Durchflussrate des durch das Kaffeepulver strömenden Brühwassers mit einer mechanischen Regelventileinrichtung der genannten Art nicht auf einem absolut konstanten Niveau gehalten werden kann, da das Regelverhalten der Ventileinrichtung u.a. auch von der Viskosität der durchströmenden Flüssigkeit abhängt. Insofern kann sich eine unterschiedliche Viskosität des aus der Brühkammer ausströmenden Kaffeegetränks bis zu einem bestimmten Grad auch auf die Geschwindigkeit des durch das Kaffeepulver strömenden Brühwassers auswirken.

[0012] Bevorzugte Weiterbildungen der Espresso-Kaffeemaschine sind in den abhängigen Ansprüchen 2 bis 20 umschrieben.

[0013] Im Anspruch 21 wird zudem eine Ventileinrichtung für eine Espresso-Kaffeemaschine beansprucht.

[0014] Anhand von Zeichnungen werden nachfolgend zwei bevorzugte Ausführungsbeispiele der Erfindung näher erläutert. In diesen Zeichnungen zeigt:

Fig. 1 eine schematisch dargestellte Kaffeemaschine, welche mit einer Ventileinrichtung zum Variieren der pro Zeiteinheit ausströmenden Menge an Kaffeegetränk versehen ist;

Fig. 2 einen Längsschnitt durch die Ventileinrichtung in der Stellung "Milchkaffee";

Fig. 2a einen vergrösserten Ausschnitt aus der Fig. 2;

Fig. 3 einen Längsschnitt durch die Ventileinrich-

tung in der Stellung "Espresso", und

Fig. 4 eine alternative Ausführungsform der Ventileinrichtung.

Fig. 5 die Ventileinrichtung mit einer alternativen Ausbildung des Verstellmechanismus in einem Längsschnitt, und

Fig. 6 die Ventileinrichtung gemäss Fig. 5 in einer Draufsicht.

[0015] Fig. 1 zeigt eine Espresso-Kaffeemaschine in stark vereinfachter Darstellung. Espresso-Kaffeemaschinen der hier zur Rede stehenden Art verfügen im allgemeinen über einen Wassertank 2, einen Kaffeebohnenbehälter 3, ein Mahlwerk 4, eine Brüheinheit 5 mit einer Brühkammer 6, einen Getränkeauslass 7, einen Kaffeesatzbehälter 8, einen Heisswasser- bzw. Dampfauslass 9, sowie eine Bedien- und Steuereinheit 10. Eine zum Fördern des Brühwassers notwendige Pumpe ist aus dieser Darstellung nicht ersichtlich.

[0016] Die in der Brüheinheit 5 angeordnete Brühkammer 6 dient der Aufnahme des aufzubühenden Kaffeepulvers, wobei das Kaffeepulver vor dem eigentlichen Aufbrühvorgang mittels eines beweglichen Kolbens (nicht dargestellt) verdichtet und danach vom Brühwasser unter Druck durchströmt wird. Es versteht sich, dass das Kaffeepulver dem unter einem Druck von ca. 8 bis 12 bar stehenden Brühwasser einen Widerstand entgegensetzt, der einen Druckabfall des Brühwassers bewirkt. Dieser Druckabfall wird insbesondere durch den Verdichtungsgrad, die Menge und die Korngrösse (Mahlgrad) des Kaffeepulvers beeinflusst. Da diese Parameter vom Benutzer jedoch nur bis zu einem bestimmten Grad beeinflussbar sind, konnte der Benutzer bis anhin kaum Einfluss auf die pro Zeiteinheit aus dem Getränkeauslass strömende Menge an Kaffee nehmen.

[0017] Zwischen der Brüheinheit 5 und dem Getränkeauslass 7 ist nun eine Ventileinrichtung 12 vorgesehen, mittels welcher die durchströmende Menge an Kaffeegetränk und damit die pro Zeiteinheit aus dem Getränkeauslass 7 ausströmende Menge an Kaffeegetränk erstmals variierbar ist. Die Ventileinrichtung 12 weist dazu eine Stellschraube 27 auf.

[0018] Fig. 2 zeigt einen Längsschnitt durch das erste Ausführungsbeispiel der Ventileinrichtung 12 in einer ersten Stellung, welche sich insbesondere für die Zubereitung von "Milchkaffee" eignet. Die Ventileinrichtung 12 weist ein aus mehreren Gehäuseteilen 14a, 14b, 14c bestehendes Ventilgehäuse 14 mit einem Einlass 15 und einem Auslass 16 auf. Der Einlass 15 ist mit einem Einlasskanal 15a und der Auslass 16 mit einem Auslasskanal 16a versehen. Der Einlass 15 der Ventileinrichtung 12 ist mit dem Auslass der Brühkammer verbunden. Über den Einlasskanal 15a kann das frisch aufgebühete Kaffeegetränk in die Ventileinrichtung 12 einströ-

men. Der Auslass 16 ist mit dem eigentlichen Getränkeauslass der Kaffeemaschine verbunden; d.h. vom Auslasskanal 16a strömt das aufgebrühte Kaffeegetränk über eine nicht näher dargestellte Leitung zu dem Getränkeauslass.

[0019] Im Einlasskanal 15a ist ein den Ventilsitz bildender, aus einem elastischen Material gefertigter Einsatz 18 angeordnet. Hinter diesem Einsatz 18 mündet der Einlasskanal 15a in eine Ventilkammer 19, welche ihrerseits über eine mit einem definierten Querschnitt versehene Bohrung 17 mit dem Auslasskanal 16a verbunden ist. Im Ventilgehäuse 14 ist ein verschiebbarer Ventilkörper 21 aufgenommen, der mit einem eine konische Steuerfläche 25 aufweisenden Kopfteil 24 versehen ist, der sich durch den Einsatz 18 hindurch erstreckt. Der einstückig ausgebildete Ventilkörper 21 weist zudem einen vom unter Druck stehenden Kaffeegetränk beaufschlagbaren Basisteil 23 auf. Da der Einsatz 18 aus einem elastischen Material gefertigt ist, kann dieser bei der Montage der Ventileinrichtung über den Kopfteil 24 des Ventilkörpers 21 geschoben werden. Im rückwärtigen Teil des Ventilgehäuses 14 ist die Stellschraube 27 angeordnet, die mit einer Mutter 28 versehen ist, an welcher eine in einem Rückraum 30 aufgenommene Feder 29 zum Vorspannen des Ventilkörpers 21 abgestützt ist. Zum Abdichten des Rückraums 30 ist eine Membran 32 vorgesehen, welche zwischen zwei Ventilgehäuseteilen 14b, 14c fixiert ist, wobei ein mehrere Schnappelemente 35 aufweisender Schnappverschluss zum Fixieren des einen am anderen Gehäuseteils 14b, 14c vorgesehen ist. Die Membran 32 weist eine kreisringförmige Vertiefung 33 auf, in deren Bereich die Membran 32 nur eine geringe Wandstärke aufweist, so dass eine gute Auslenkbarkeit der Membran 32 sichergestellt ist. Die Membran 32 weist ausserdem eine zentrale Öffnung auf, durch welche sich der Schaft 22 des Ventilkörpers 21 erstreckt.

[0020] Fig. 2a zeigt den Vorderteil des Ventilkörpers in einem gegenüber der Fig. 2 vergrösserten Ausschnitt. Aus dieser Darstellung ist ersichtlich, dass der Einsatz 18 mit einem sich in Durchflussrichtung des Kaffeegetränks konisch verjüngenden Ventilsitz 20 versehen ist und der Kopfteil 24 des Ventilkörpers 21 eine konische, mit dem Ventilsitz 20 korrespondierenden Steuerfläche 25 aufweist. Im drucklosen Zustand befindet sich der Ventilkörper 21, durch die Vorspannung der Feder 29 (Fig. 2), am linken Endanschlag, so dass zwischen dem Ventilsitz 20 und der konischen Steuerfläche 25 des Kopfteils 24 eine Öffnung 26 verbleibt, über welche das Kaffeegetränk vom Einlasskanal 15a in den Ventilraum 19 einströmen kann.

[0021] Anhand der Figuren 2 und 2a wird die Wirkungsweise der Ventileinrichtung 12 näher erläutert. Durch das Aktivieren einer nicht dargestellten Pumpe, durchströmt das Brühwasser das in der Brühkammer aufgenommene Kaffeepulver. Nach der Brühkammer strömt das aufgebrühte Kaffeegetränk in den Einlasskanal 15a von wo es über die Öffnung 26 zwischen dem

Ventilsitz 20 und dem konischen Abschnitt 25 des Kopfteils 24 in die Ventilkammer 19 strömt. In der Ventilkammer 19 wird ein Überdruck aufgebaut, der abhängig ist, von der pro Zeiteinheit einströmenden Menge an Kaffeegetränk. Dieser Überdruck wirkt über die Membran 32 auf den Basisteil 23 des Ventilkörpers 21 ein und übt eine der Vorspannkraft der Feder 29 entgegengesetzte Kraft auf den Ventilkörper 21 aus.

[0022] Sobald die vom unter Druck stehenden Kaffeegetränk auf den Ventilkörper 21 einwirkende Kraft grösser ist, als die Vorspannkraft der Feder 29 (Reibung vernachlässigt), wird der Ventilkörper 21 nach rechts verschoben. Durch dieses Verschieben verkleinert sich die für das durchströmende Kaffeegetränk zur Verfügung stehende Öffnung 26 zwischen dem Ventilsitz 20 und dem konischen Abschnitt 25 des Kopfteils 24 kontinuierlich.

[0023] Durch die relativ grosse, vom Kaffeegetränk beaufschlagte Fläche des Basisteils 23 des Ventilkörpers 21 genügt schon ein vergleichsweise geringer Überdruck in der Ventilkammer 19, um den Ventilkörper 21 weiter nach rechts zu Verschieben. Dadurch wird die Öffnung 26 zwischen dem Ventilsitz 20 und dem konischen Abschnitt 25 des Kopfteils 24 wieder verkleinert, und der Überdruck in der Ventilkammer 19 verringert sich, da das Kaffeegetränk über die Bohrung 17 in den Auslasskanal 16a entweichen kann.

[0024] Diese Ausgestaltung der Ventileinrichtung 12 entspricht einem mechanischen Regelventil, welches den Durchfluss in Abhängigkeit der Federvorspannung regelt. In der in Fig. 2 gezeigten Stellung ist die Federvorspannung relativ gross gewählt, wodurch ein relativ grosser Überdruck in der Ventilkammer 19 aufgebaut werden muss, damit der Ventilkopf 24 um einen bestimmten Betrag nach rechts bewegt werden kann. Dadurch strömt das Kaffeegetränk letztlich mit einer hohen Durchflussrate durch die Ventileinrichtung 12. Diese Voreinstellung der Ventileinrichtung 12 eignet sich daher für die Zubereitung von Milchkaffee.

[0025] In der in Fig. 3 gezeigten Stellung befindet sich die Mutter 28 in einer mehr nach rechts verschobenen Position, so dass die Feder 29 mit einer geringeren Kraft vorgespannt ist. Dadurch braucht es gegenüber der in Fig. 2 gezeigten Stellung einen geringeren Überdruck, damit der Ventilkörper 21 nach rechts verschoben und die Öffnung 26 zwischen dem Ventilsitz 20 und dem konischen Abschnitt 25 des Kopfteils 24 verkleinert wird. Somit wird ein früheres Verkleinern der Durchlassöffnung 26 am Ventilsitz 20 bewirkt, was sich in einer geringeren Durchflussrate durch die Ventileinrichtung 12 bemerkbar macht. Damit strömt auch das Brühwasser relativ langsam durch das in der Brühkammer aufgenommene Kaffeepulver, so dass sich diese Voreinstellung der Ventileinrichtung insbesondere für die Zubereitung von Espresso eignet.

[0026] Die Stellschraube ist vorzugsweise mit einem Gewinde 31 mit grosser Steigung versehen, so dass beispielsweise eine Umdrehung von 300° genügt, um

von der in Fig. 2 gezeigten Stellung "Milchkaffe" zu der in Fig. 3 gezeigten Stellung "Espresso" zu gelangen. Vorzugsweise ist aber zumindest noch eine weitere Zwischenstellung, beispielsweise für "mittelstarken Kaffee", vorgesehen. Natürlich kann auch ein stufenlose Verstellung vorgesehen werden.

[0027] Durch die beschriebene Ausbildung und das daraus resultierende Regelverhalten der Ventileinrichtung 12 kann sichergestellt werden, dass das in der Brühkammer aufgenommene Kaffeepulver vom Brühwasser mit einer relativ konstanten Geschwindigkeit durchströmt wird. Die absolute Durchflussrate wird dabei insbesondere durch die Voreinstellung der Ventilvorrichtung 12 bestimmt. Durch das Regelverhalten der Ventileinrichtung 12 haben die vorgängig angeführten Parameter wie Verdichtungsgrad, Menge und Korngrösse (Mahlgrad) des Kaffeepulvers nur noch einen geringen Einfluss auf die Durchflussrate des Brühwassers durch das Kaffeepulver. Bei grob gemahlenem Kaffeepulver wird dem durch das Kaffeepulver strömendem Brühwasser nur ein relativ geringer Widerstand entgegengesetzt, was sich in einem entsprechend geringen Druckabfall bemerkbar macht, so dass nach der Brühkammer noch ein relativ hoher absoluter Brühwasserdruck zur Verfügung steht, währenddem bei fein gemahlenem Kaffeepulver dem durchströmendem Brühwasser einen relativ grossen Widerstand entgegengesetzt wird, was sich in einem vergleichsweise hohen Druckabfall bemerkbar macht, so dass der Brühwasserdruck nach der Brühkammer entsprechend geringer ist. Durch das resultierende Regelverhalten der Ventileinrichtung 12, schnelles Ansprechen und Verkleinern der Öffnung 26 zwischen dem Ventilsitz 20 und dem konischen Abschnitt 25 des Kopfteils 24 bei hohem Druck, langsames Ansprechen und Verkleinern der Öffnung 26 bei geringem Druck, haben die angeführten Parameter des in der Brühkammer aufgenommenen Kaffeepulvers nur noch einen geringen Einfluss auf die Durchflussrate des Brühwassers durch das verdichtete Kaffeepulver. Dadurch wird einerseits eine hohe, reproduzierbare Qualität des zubereiteten Kaffeegetränks sichergestellt und zum anderen hat es den Vorteil, dass das bei modernen Kaffeemaschinen zumeist vorhandene Mahlwerk nicht mehr mit einem in einem weiten Bereich variierbaren Verstellmechanismus zum Einstellen des Mahlgrads versehen sein muss, wodurch die Bedienung der Kaffeemaschine vereinfacht wird.

[0028] Es versteht sich, dass an der Kaffeemaschine selber ein Betätigungsmittel wie beispielsweise ein Drehknopf vorgesehen werden kann, mittels welchem die Stellschraube 27 manuell in die gewünschte Position verdrehbar ist. Anstelle einer manuellen Betätigung kann jedoch beispielsweise auch eine elektromotorische Verstellmöglichkeit für die Stellschraube vorgesehen werden. Beispielsweise könnte die Kaffeemaschine auch mit Bedienelementen zum Anwählen von verschiedenen Kaffeearten (Milchkaffe, mittelstarker Kaffee, Espresso) versehen und eine Verstellvorrichtung

vorgesehen werden, welche die Stellschraube in Abhängigkeit des angewählten Kaffeegetränks in eine vorbestimmte Stellung bewegt.

[0029] Fig. 4 zeigt eine alternative Ausführungsform der Ventileinrichtung. Bei dieser Ausführungsform ist die Vorspannung der den Ventilkörper 21 belastenden Feder 29a nicht veränderbar. Um jedoch das Volumen des pro Zeiteinheit aus dem Getränkeauslass ausströmenden Kaffeegetränks trotzdem variieren zu können, ist im auslassseitigen Endbereich der aus der Ventilkammer 19 führenden Bohrung 17 ein an einer Stellschraube 39 angeordnetes Nadelventil 37 vorgesehen. Durch Drehen der Stellschraube wird die Nadelspitze 38 des Nadelventils 37 in axialer Richtung verschoben, so dass der strömungsrelevante Auslassquerschnitt der Ventilkammer 19, bzw. der aus der Ventilkammer 19 führenden Bohrung 17 verändert werden kann. In diesem Falle dient der federvorgespannte Ventilkörper 21 primär dazu, die Durchflussrate durch die Ventileinrichtung möglichst konstant zu halten.

[0030] Fig. 5 zeigt eine Ventileinrichtung mit einer alternativen Ausbildung des Verstellmechanismus in einem Längsschnitt. Die Ventileinrichtung entspricht dabei grundsätzlich derjenigen von Fig. 2, wobei der rückwärtige Gehäuseteil 41 mit einem Aussengewinde 42 versehen ist. Zum Verändern der Vorspannung der Feder 29 ist ein Schlitten 43 vorgesehen. Der Schlitten 43 ist auf der Innenseite mit einem Innengewinde 44 versehen, das mit dem Aussengewinde 42 des rückwärtigen Gehäuseteils 41 zahnrt. Der Schlitten 43 verfügt über einen zylindrischen Fortsatz 45, an dem über einen Federteller 49 die zum Vorspannen des Ventilkörpers 21 vorgesehene Feder 29 abgestützt ist. Der Fortsatz 45 ist mit einer 6-Kant-Öffnung 46 versehen, in welche ein korrespondierender Schaft 47 einer Verstellscheibe 48 eingeführt ist. Zur Betätigung bzw. zum Verschieben des Schlittens 43 ist ein Drehknopf 52 vorgesehen, der auf der Vorderseite Nocken 53 aufweist, die in korrespondierende Öffnungen der Verstellscheibe 48 eingreifen, so dass eine Drehbewegung des Drehknopfs 52 über die Verstellscheibe 48 auf den Schlitten 43 übertragen wird. Mit dem Bezugszeichen 50 sind Rastelemente bezeichnet, deren Funktion nachfolgend anhand der Figur 6 noch näher erläutert werden.

[0031] Fig. 6 zeigt die Ventileinrichtung gemäss Fig. 5 in einer Draufsicht. Aus dieser Darstellung ist ersichtlich, dass eine Vielzahl von Rastelementen 50 vorgesehen sind, welche zum einen die Stufung beim Verdrehen des Verstellknopfs 52 vorgeben und zum anderen sicherstellen, dass die Verstellscheibe 48 mitsamt dem Schlitten 43 in der vorgegebenen Stellung verharren, so dass sich die Federvorspannung nicht ungewollt verändert.

[0032] Anstelle der in Fig. 1 gezeigten vollautomatischen Kaffeemaschine kann die Ventileinrichtung natürlich auch bei konventionellen Espressomaschinen zum Einsatz kommen, bei denen ein manuell zu befestigender Siebhalter vorgesehen ist. In diesem Fall wird die

Ventileinrichtung vorzugsweise zwischen dem Siebhalter und dem Auslass der Kaffeemaschine angeordnet.

Patentanspruch

1. Espresso-Kaffeemaschine (1) mit einer Brühkammer (6) zur Aufnahme und zum Aufbrühen von Kaffeepulver sowie mit einer zwischen der Brühkammer (6) und einem Getränkeauslass (7) angeordneten Ventileinrichtung (12), die einen relativ zu einem Ventilsitz (20) verschiebbaren, mittels einer Feder (29) belasteten Ventilkörper (21) aufweist, **dadurch gekennzeichnet, dass** Mittel zum Verändern der pro Zeiteinheit durch die Ventileinrichtung (12) strömenden Menge an Kaffeegetränk vorgesehen sind, und dass die Ventileinrichtung (12) als Regelventileinrichtung ausgebildet ist, bei der die Feder (29) bestrebt ist, den Ventilkörper (21) in der Offenstellung zu halten und der Ventilkörper (21) vom unter Druck stehenden Kaffeegetränk entgegen der Vorspannkraft der Feder (29) in Schliessrichtung verschiebbar ist.
2. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** Mittel (27, 28) zum Verändern der Vorspannkraft der Feder (29) vorgesehen sind.
3. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Ventilsitz (20) am Einlass einer Ventilkammer (19) angeordnet ist und Mittel (37, 39) zum Verändern des strömungstechnisch relevanten Auslassquerschnitts der Ventilkammer (19) vorgesehen sind.
4. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Ventilsitz (20) am Einlass einer Ventilkammer (19) angeordnet ist, deren Auslass durch eine mit einem definierten Querschnitt versehene Bohrung (17) gebildet ist, wobei in der Ventilkammer (19) ein vom unter Druck stehenden Kaffeegetränk beaufschlagbarer Basisteil (23) des Ventilkörpers (21) angeordnet ist.
5. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Ventileinrichtung (12) als mechanisches Regelventil ausgebildet ist, welches den für das durchströmende Kaffeegetränk relevanten Querschnitt einer Öffnung (26) am Ventilsitz (20) in Abhängigkeit des dem Brühwasser vom aufzubühenden Kaffeepulver entgegengesetzten Strömungswiderstandes derart verändert, dass eine weitgehend konstante Durchflussrate des Kaffeegetränks durch das sich in der Brühkammer befindliche Kaffeepulver erreichbar ist.

6. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Ventilkörper (21) einen Schaft (22) mit einem endseitig daran angeordneten Kopfteil (24) aufweist, wobei der Kopfteil (24) mit einer dem Ventilsitz (20) zugewandten und mit der Formgebung des Ventilsitzes korrespondierenden Steuerfläche (25) versehen ist.
7. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach Anspruch 6, **dadurch gekennzeichnet, dass** sich der Ventilsitz (20) in Durchflussrichtung des Kaffeegetränks konisch verjüngt oder erweitert.
8. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach Anspruch 6 oder 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Ventilkörper (21) einstückig ausgebildet ist und ein den Ventilsitz (20) bildender, aus einem elastischen Material gefertigter Einsatz (18) vorgesehen ist.
9. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** in der federbelasteten Grundstellung der Ventileinrichtung (12) eine Öffnung (26) zwischen der Steuerfläche (25) des Ventilkörpers (21) und dem Ventilsitz (20) freibleibt.
10. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Ventilkörper (21) entgegen der Vorspannkraft der Feder (28) soweit verschiebbar ist, dass die Steuerfläche (25) des Kopfteils (24) den Ventilsitz (20) verschliesst.
11. Espresso-Kaffeemaschine nach Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Vorspannkraft der Feder (30) manuell, elektromotorisch, elektromagnetisch, pneumatisch oder hydraulisch verstellbar ist.
12. Espresso-Kaffeemaschine nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Mittel (37, 39) zum Verändern des relevanten Auslassquerschnitts der Ventilkammer (19) manuell, elektromotorisch, elektromagnetisch, pneumatisch oder hydraulisch betätigbar sind.
13. Espresso-Kaffeemaschine nach Anspruch 3 oder 12, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Ventilkammerauslass durch eine mit einem definierten Querschnitt versehene Bohrung (17) gebildet ist, und dass am auslassseitigen Ende dieser Bohrung (17) ein Nadelventil (37) angeordnet ist, mittels welchem der strömungstechnisch relevante Auslassquerschnitts der Ventilkammer (19) veränderbar ist.
14. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach Anspruch 2, **da-**

durch gekennzeichnet, dass die Mittel zum Verändern der Vorspannkraft der Feder (29) bzw. zum Verändern des relevanten Auslassquerschnitts der Ventilkammer (19) eine Stellschraube (28, 39) oder einen Drehknopf (52) umfassen.

5

15. Espresso-Kaffeemaschine nach Anspruch 14, dadurch gekennzeichnet, dass Rastelemente (50) zum Fixieren des Drehknopfs (52) in vorbestimmten Positionen vorgesehen sind.

10

16. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, dass der Basisteil (23) des Ventilkörpers (21) auf der einem Rückraum (30) zugewandten Seite mit einer Ausnehmung zur Fixierung und zum Abstützen der Feder (29) vorgesehen ist.

15

17. Espresso-Kaffeemaschine nach Anspruch 4 oder 16, dadurch gekennzeichnet, dass eine Membran (32) zum Abdichten der Ventilkammer (19) gegenüber dem Rückraum (30) vorgesehen ist.

20

18. Espresso-Kaffeemaschine nach Anspruch 17, dadurch gekennzeichnet, dass die Membran (32) eine zentrale Öffnung aufweist, durch welche sich der Schaft (22) des Ventilkörpers (21) erstreckt.

25

19. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach Anspruch 17 oder 18, dadurch gekennzeichnet, dass ein mehrteiliges Ventilgehäuse (14) vorgesehen ist, wobei die Membran (32) zwischen zwei Gehäuseteilen (14b, 14c) fixiert ist.

30

20. Espresso-Kaffeemaschine (1) nach Anspruch 2 oder 3, dadurch gekennzeichnet, dass die Kaffeemaschine Mittel zum automatischen Einstellen der Feder-Vorspannkraft bzw. des strömungstechnisch relevanten Auslassquerschnitts der Ventilkammer (19) in Abhängigkeit des aufzubereitenden Kaffeegetränktyps aufweist.

35

40

21. Ventileinrichtung (12) für eine nach einem der Ansprüche 1 bis 20 ausgebildete Espresso-Kaffeemaschine, dadurch gekennzeichnet, dass die Ventileinrichtung (12) Mittel zum Verändern der pro Zeiteinheit durch die Ventileinrichtung (12) strömenden Menge an Kaffeegetränk aufweist, und dass die Ventileinrichtung (12) als Regelventileinrichtung ausgebildet ist, bei der die Feder (29) bestrebt ist, den Ventilkörper (21) in der Offenstellung zu halten und der Ventilkörper (21) vom unter Druck stehenden Kaffeegetränk entgegen der Vorspannkraft der Feder (29) in Schliessrichtung verschiebbar ist.

45

50

55

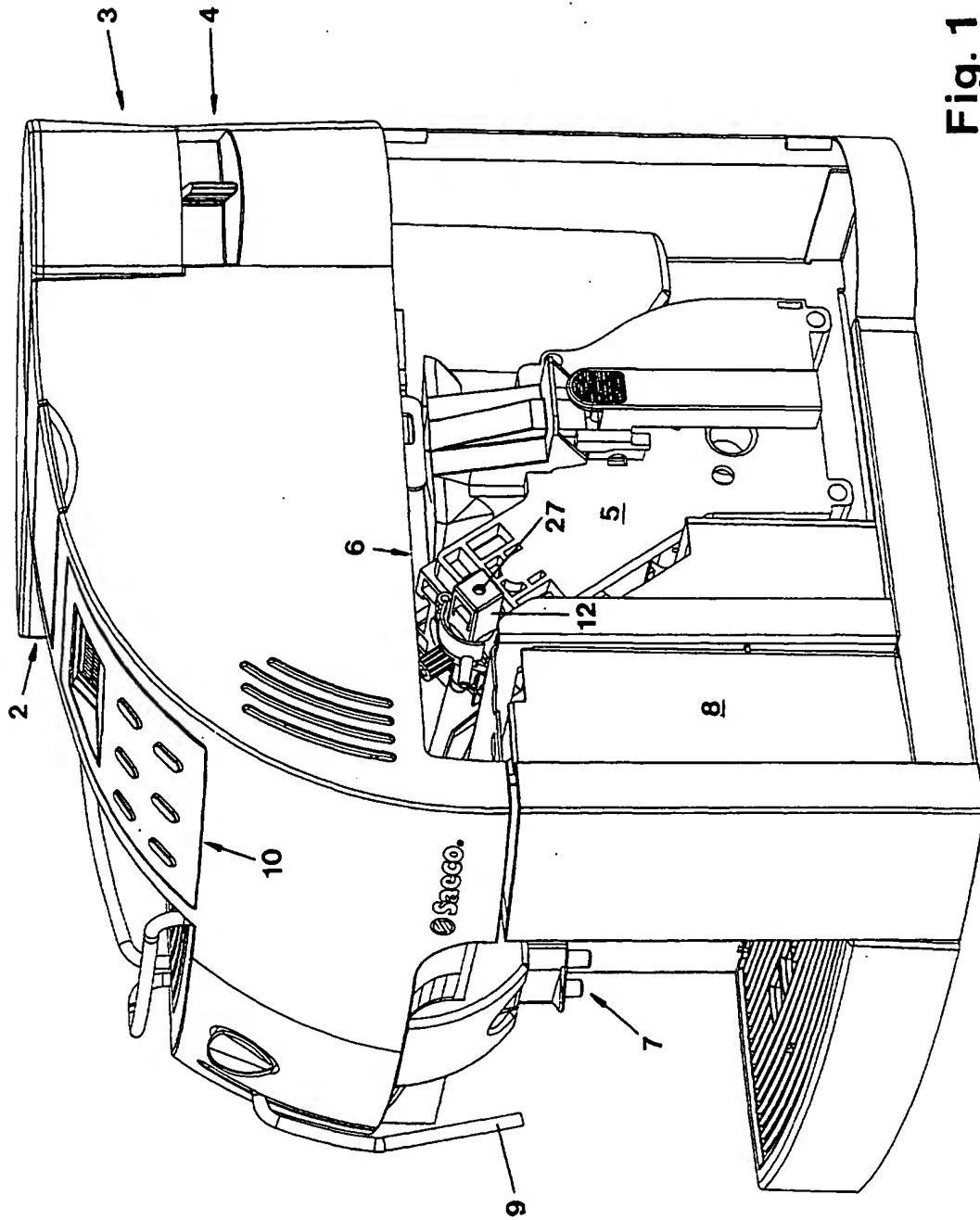


Fig. 1

